



## Rhabarber-Erdbeer Flan Tarte mit Orangenbaiser

*C. Felder & C. Lesecq*

Zutaten für eine quadratische Form 20x20 cm oder einen entsprechenden [Tartering](#) (siehe Hinweis)

### Mürbeteig

- 90 g weiche Butter
- 1 g Salz (die 3 g vom Originalrez. waren mir zu viel)
- 30 g Zucker
- 150 g Mehl
- etwas Vanille
- 30 g Wasser
- 10 g verquirltes Ei

Alle Zutaten, bis auf Wasser und Ei zwischen den Händen verreiben. Das Wasser und das Ei sachte einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt für 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Die Form fetten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche 3-4 mm dick aurrollen und den Boden der Form damit auslegen. Aus dem Teigrest Rollen formen und einen kleinen, ca. 1-2 cm hohen Rand daraus formen. Damit die Kanten schön gerade werden schneide ich sie immer noch einmal rundherum mit einem kleinen Rollmesser gerade. Die Form kurz in den Kühlschrank stellen, während das Obst vorbereitet wird. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen.

**Hinweis:** Für meinen Geschmack hätte der Boden am Ende knuspriger sein können. Ich würde ihn beim nächsten Mal entweder in einem [Tartering](#)\* auf einer speziellen [Backmatte](#)\* für knuspriges Gebäck backen oder ihn alternativ einfach 10 Minuten vorbacken.

- 200 g Rhabarber, geputzt und in ca. ½ -1 cm Scheiben geschnitten
- 100 g Erdbeeren, geviertelt (Im Originalrezept wird ausschließlich Rhabarber verwendet! )
- 30 g Semmelbrösel
- 30 g gemahlene Mandeln

Semmelbrösel und gemahlene Mandeln vermengen und die Tarte damit ausstreuen. Die Rhabarberstückchen und ggf. die Erdbeeren darauf verteilen.

### **Flan**

- 125 g Vollmilch
- 125 g Sahne
- 10 g Stärkemehl
- 15 g Mehl
- 35 g Zucker
- 1 Eigelb
- 2 Teel. Orangenlikör (z.B. Cointreau)

Alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren und die Rhabarberstücke damit übergießen. Die Tarte ca. 35 Minuten bei 180 Grad backen. Aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 200 Grad erhöhen.

### **Orangenbaiser**

- 100 g Eiweiß
- 130 g Zucker
- Schalenabrieb einer ½ Bio Orange
- Puderzucker zum Übersieben

Die Schale der Bio Orange fein abreiben. Das Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker, sowie den Orangenabrieb (ein bisschen für die Deko zurückbehalten!) hinzufügen, bis der Eischnee schön fest ist. Die Eischneemasse in einen Spritzbeutel mit [St. Honoré Tülle](#)\* füllen und wie auf dem Foto auf die Tarte dressieren. Die Tarte noch einmal bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 7-8 Minuten überbacken. Vor dem Servieren mit Puderzucker besieben und mit den restlichen Orangenzenen bestreuen.

*Quelle: GATEAUX - C. Felder & C. Lesecq*

*Copyright: <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com> 2017*